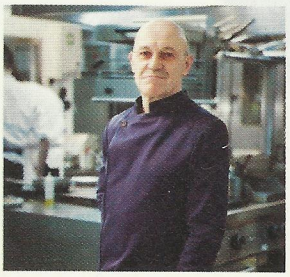
PARIS LA TABLE DE LA SEMAINE

Penati al Baretto

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Réouverture de la table italienne de l'HÔTEL DE VIGNY. Avec des ambitions…

Chic, un nouvel italien ! Et chic, ce nouvel italien… La pizzeria avec Luigi enfariné devant son four à bois et les bouteilles de rosé empaillées, ce n'est pas vraiment le genre de la maison. La petite trattoria à la Little Italy pour bobos en mal d'al dente, non plus. Passé la porte à tambour, on donnerait plutôt dans la classe transalpine, quelque part entre le Grand Canal et la Riviera ligure, avec moquette triple épaisseur et lambris en noyer verni comme une coque de Riva. Quitte à chausser cette Botte haute couture, autant la faire à son pied et y aller du talon. D'abord au comptoir, où un barman en gilet noir et nœud pap' s'agite sur le fameux baretto – le cocktail maison, à base de martini bianco et d'amaretto – sous des photos originales d'Ornella Muti et de Sophia Loren signées Massimo Gargia. Puis au bord des nappes blanches, moelleusement installé sur des chaises en laine capitonnées, pour un *giro d'Italia* dans les grandes largeurs. Venise : une belle salade tiède de pomme de terre écrasée et morue effeuillée, le tout ensoleillé par quelques olives et câpres des îles Eoliennes. Piémont : un contre-filet de bœuf *scottona,* un morceau rare à Paris, escorté d'un harmonieux duo artichaut-champignons. Sicile : des spaghettis *di* Verrigni (la Rolls du genre, en provenance des Abruzzes) aux sardines, en filets à peine cuits, saupoudrés au dernier moment de l'indispensable chapelure torréfiée, sans doute l'un des musts du voyage. Turin : un entremets au gianduja, genre de coque chocolatée renfermant un irrésistible cœur de praliné mousseux. Et retour dans le Sud avec un granité au pamplemousse plus fruité que nature ! On pourrait se méfier de ces virages intempestifs sur la carte de l'Italie s'ils n'étaient négociés avec panache par Alberico Penati, un pilote chevronné, au palmarès redoutable : dix ans comme chef du Carpaccio, au Royal Monceau, vingt ans à Londres dans les plus beaux clubs privés, Harry's Bar et Annabel's, une halte au Costa Smeralda, en Sardaigne… Autant dire que sa pasta est rarement prise en défaut de cuisson, que ses risottos sont *mantecati* à la minute, que ses tagliolinis frais sont préparés maison, que sa tomate provient de la maison napolitaine Gerardo di Nola, son agneau de lait, des Pouilles, ses huiles d'olive de petits producteurs de Toscane ou de Ligurie… La suite, c'est Sandro Funaro, le jovial directeur de salle, qui vous la racontera. Avec l'accent et… les mains ! •



9, rue Balzac, Paris (VIIIe), 01-42-99-80-00. Fermé les samedi midi et dimanche.

BON À SAVOIR

LE PLAT SIGNATURE : un cappon magro, salade tiède de poissons et de crustacés avec ses légumes croquants du printemps et ses herbes fraîches. Une spécialité de Gênes splendidement réinterprétée.
LE MODE D'EMPLOI : on vient y boire un spritz au bar, on y déjeune en semaine pour 39 ou 45 € et on y dîne à la « triangle d'or » pour 80 € par personne… Petite terrasse fumoir aux beaux jours.
LA CARTE DES VINS : un générique long, classique, représentant tous les vignobles de la Botte, méthodiquement classés par ordre croissant de prix, de 34 € (un blanc de Campanie, 2012) à 2 100 € (rouge Masseto de Toscane, Ornellaia, 1996).
LE PLUS : les petites attentions apéritives, du parmesan de 36 mois aux gressins maison.
LE MOINS : les Palermitains s'étrangleraient devant des spaghettis con le sarde à 30 €, mais on est à deux pas des Champs-Elysées…

PARIS PREMIERE
Retrouvez
François-Régis Gaudry dans
TRÈS TRÈS BON !
l'émission gastronomique de Paris Première
Samedi et dimanche à 11 h 30.
Disponible en clair, sur le canal 41 de la TNT gratuite.